

Les déjeuners de la BRASSERIE du 9 octobre au 20 décembre 2024

Mardi - mercredi – jeudi - vendredi
Arrivée entre 12 h et 12 h 30 - Fin du service à 14 h

**Réservations à la loge
par téléphone au
05 57 52 72 40**



Formule à 11 €
Entrée/Plat
Plat/Dessert

Formule à 14 €
Entrée/Plat/Dessert

Les apéritifs

Martini 6 cl	2,00 €
Pineau des Charentes 6 cl	2,00 €
Lillet 6 cl	2,00 €
Apéritif et cocktail du jour	4,00 €
Bière pression 25 cl	2,00 €
Jus de fruit 25 cl	2,00 €

Les eaux minérales

Abatilles 1 L	2,00 €
Perrier 20 cl	1,20 €
Badoit 1 L	2,00 €

Les boissons chaudes

Café, thé et infusion..... 1,20 €

Les vins (Bouteille)

A.O.C Montagne St-Émilion Château Roman	10,00 €
A.O.C Premières côtes de Bordeaux Domaine de Bouteilley	9,50 €
A.O.C Bordeaux Clairnet	10,00 €

Les vins du mois

Déclinaison de vins rouge, rosé et blanc.
Demandez notre suggestion du mois !

Le verre de vin 2,00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Lycée des Métiers Condorcet
BP 134 - 1 avenue Roland Dorcelès 33311 ARCACHON CEDEX
Parking gratuit

Photos : Simon MOREAU et Quentin VERNY

Carte de la BRASSERIE du 9 octobre au 20 décembre 2024

Les classes de CAP Cuisine et de CAP Commercialisation Service en Hôtel Café Restaurant ont le plaisir de confectionner vos repas, de vous accueillir et de vous servir à table.

Merci à notre aimable clientèle de respecter la charte clientèle.

Mercredi 9 octobre 2024	Curry de volaille riz créole Petits pots de crème chocolat
Vendredi 11 octobre 2024	Tajine aux fruits secs Petits pots de crème pistache
Mercredi 16 octobre 2024	Tajine aux fruits secs Petits pots de crème pistache
Vendredi 18 octobre 2024	Curry de volaille riz créole Petits pots de crème chocolat
Mardi 5 novembre 2024	Entrée restaurant Waterzoï de saumon Brownies au chocolat
Jeudi 7 novembre 2024	
Mardi 12 novembre 2024	
Jeudi 14 novembre 2024	Carte n°1
Mardi 19 novembre 2024	Brick de boudin noir pomme granny et compotée d'oignons ou Crème de champignons au noix ou Beignets de calamars sauce tartare
Jeudi 21 novembre 2024	***
Mardi 26 novembre 2024	Émincé de porc à la chinoise riz aux légumes ou Blanquette de légumes (plat végétarien) ou Filet de julienne crème de petits pois purée crécy tuiles pavot
Mercredi 27 novembre 2024	***
Jeudi 28 novembre 2024	
Vendredi 29 novembre 2024	
Mardi 3 décembre 2024	
Mercredi 4 décembre 2024	
Jeudi 5 décembre 2024	
Vendredi 6 décembre 2024	
Mardi 10 décembre 2024	
Mercredi 11 décembre 2024	Moëlleux poire chocolat caramel ou Tarte tatin aux pommes ou Ananas rôti aux épices
Jeudi 12 décembre 2024	
Vendredi 13 décembre 2024	
Mercredi 18 décembre 2024	
Vendredi 20 décembre 2024	

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment.